



# Oeno Ex

## Coadiuvante di affinamento

OenoEx è un prodotto di origine vegetale selettivo nei confronti di alcune sostanze aromatiche che interferiscono con gli aromi varietali dell'uva. In genere si tratta di sostanze dal gusto erbaceo probabilmente legate alla maturazione aromatica delle uve non ottimale o comunque lavorazioni iniziali delle uve non condotte correttamente, talvolta a seguito di fermentazioni stentate o travasi eseguiti in ritardo, ci troviamo in presenza di molecole interferenti derivanti dalle cellule dei lieviti o interazioni di questi con la  $SO_2$ .

L'aggiunta di OenoEx consente di far riemergere le caratteristiche aromatiche originarie del vitigno. Il vino trattato con OenoEx è sempre più pulito e netto rispetto al testimone non trattato in quanto vengono mitigate le caratteristiche di erbaceo, le spigolosità, e evidenziati gli aromi tipici del vitigno.

### Indicazioni:

L'uso di alginati in enologia è riservato alla presa di spuma in bottiglia con il "metodo classico".

### Composizione:

OenoEx è composto da alginato di potassio e polisaccaridi di origine vegetale.

### Dosaggio:

OenoEx va prediluito con vino 1:10 e poi aggiunto in rimontaggio omogeneizzando bene la massa per almeno 30 minuti. 50 g/hl su vini bianchi, 100 g/hl su vini rossi. I dosaggi possono variare a seconda delle caratteristiche del vino e dello stato di limpidezza. Filtrare o travasare il vino dopo 48 ore dalla applicazione.

### Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto.